

Zelný salát s dresinkem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vinný ocet 2 lžíce
- Mrkev 200 g
- Dijonská hořčice 1 lžička
- Majonéza 150 g
- Třtinový cukr 2 lžíce
- Jarní cibulka 2 ks
- Kysaná smetana 150 g
- Bílé hlávkové zelí 600 g
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejdříve si připravíme dresink. V míse rozmícháme majonézu, smetanu nebo jogurt, hořčici, ocet, javorový sirup, sůl a pepř. Metličkou mícháme, až se vše spojí v hustou hmotu.

Zelí a mrkev nastrouháme na tenké nudličky. Cibuli nakrájíme na tenká kolečka. Salát zalijeme dresinkem, promícháme a dáme aspoň hodinu vychladit do lednice.

Zelný salát s dresinkem podáváme ke grilovanému, vařenému i pečenému masu, ale báječně chutná s pečivem, ale i samotný.

